Don Filippo Donà
Pit.° di S. Maurizio
Adì 13 Luglio 1777.

DELL' USO ED ABUSO

DELLA

CIOCCOLATA

DISSERTAZIONE

STORICO-MEDICA

DEL DOTTORE

GIO: BATTISTA ANFOSSI

A SUA ECCELLENZA

PIER-VETTORE PISANI

PROCURATOR DI S. MARCO.

IN ROVIGO MDCCLXXV.

PER GIANJACOPO MIAZZI.

CON LICENZA DE' SUPERIORI.

***

ECCELLENZA.

Poichè in questi giorni il Signor mio Zio Abate di S. Niccolò di Castel Muschio nell' Isola di Veglia, mi diè la sorte, ed il vantaggio, di poter mandare alla luce del Pubblico un Manoscritto toccante l' uso, ed abuso d' una Regale bevanda fatta modernamente

****

familiarissima in Italia, e principalmente nell' Alma Città di Roma; stimai bene nel corrente Anno Santo (memorabile ancora per l' Epoca fortunata della luminosa Dignità a Voi conferita, e Dio faccia che sia parimenti il Preludio della suprema, che suole concedere codesta Gloriosa, e SERENISSIMA REPUBBLICA) *presentare questa erudita Dissertazione al sapientissimo discernimento di* VOSTRA ECCELLENZA, *su la fiducia, che l' autore vivente abbia a sapermi grado, per aver io fatta scelta di un Mecenate, che in genere di Letteratura, e di Storie gravissime*

sortì

*****

sortì prima un Precettore assai rinomato; (a) poscia in ordine all' innesto felicissimo dell' Eccelso Casato Grimano, gode ne' Zij maggiori veder riprodotte presentemente le Cariche più cospicue dell' insigne Aristocratico Governo.

Vero è che per il novizio ministero da me professato confido di aver ritrovati Auspicj per me più favorevoli, e benigni, che per la Storia Medica della bevanda Americana, di cui quì trattasi: ma comunque sia nato il motivo di questa Lettera Dedicatoria, io vivo certo, che gli

(*a*) Abate *Innocenzio Montini*.

******

effetti, sì per il dotto, ed assennato Scrittore, come per il giovine umilissimo Editore, *e per i torchj da' quali esce finalmente l'opera, abbiano a divenire affatto gloriosi, massimamente presso la gran moltitudine di chi dentro, e fuori d'Europa, non che della nostra Italia, sogliono far uso di un Nettare tanto aggradevole, dilicato, e moderno.*

E *però la somma bontà, e clemenza di Voi Illustrissimo, ed Eccellentissimo Signor* PROCURATORE *mi permetterà che io chiuda il presente atto officioso di venerazione con un breve elogio latino sopra il medesi-*

mo

mo Cioccolate, *poichè così ne ſcrive un moderno Poeta*.

Ambroſia eſt Superum potus,
Cocolata Virorum:
Hæc hominum vitam protrahit,
illa Deùm.

E quì con profondiſſimo oſſequio paſſo a baciar il nuovo Auguſto Manto.

Di Voſtra Eccellenza.

Umiliſs. Divotiſs. Obbligatiſs. Servo
Medoro Antonio Roſſi Ambroſi.

NOI RIFORMATORI
DELLO STUDIO DI PADOVA.

AVendo veduto per la Fede di Revisione, ed Approvazione del *P. F. Gio: Tommaso Mascheroni* Inquisitor Generale del Santo Officio di Venezia nel Libro intitolato: *Dell' uso ed abuso della Cioccolata. Dissertazione Storico-Medica, &c.* non vi esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per Attestato del Segretario Nostro, niente contro Principi, e buoni costumi, concediamo Licenza a *Gianjacopo Miazzi* Stampatore di Rovigo, che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di Stampe, e presentando le solite Copie alle Pubbliche Librarie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 21. Giugno 1775.

(
(Sebastian Foscarini Cav. Riff.
(Girolamo Ascanio Giustinian Cav. Riff.

Registrato in Libro a carte 189. al num. 296.

Davidde Marchesini Segr.

DIS-

DISSERTAZIONE

SOPRA L' USO ED ABUSO

DELLA CIOCCOLATA

DEL DOTTORE

GIO: BATTISTA ANFOSSI.

I.

ENCÒMJ DATI DA' POÈTI, E DA ALTRI SCRITTORI A COSE VILI.

On sono stati pochi, Gentilissimo Lettòre, come sapete, quegli Eruditi, i quali per far vaga mostra d'ingegno si sono presi a commendare cose dispregievoli, e di niun conto. Ne parlo solo di que' bizzarri Poeti, che ne' loro Capitoli anno fatto

fatto elogj non solo delle Radici, delle Zucche, e de' Faglioli, ma persino della Rogna, della Febre, della Peste, della Pazzia, cose tanto pregiudiziali all'umano Individuo, e allo stesso Comune delle Repubbliche. Li Filosofi ancora, e i Prosatori di maggior grido non anno avuto a schifo di prendere cose vilissime per Tema de' loro Panegirici, come tra gli antichi *Policrate*, che lo compose sopra de' Sorci, ed il famoso Dialogista *Luciano*, che lo scrisse in favor della Mosca. Esempio imitato da alcuni Letterati moderni, i quali non anno sdegnato d'impiegar la loro eloquenza nell'esaltare le prerogative della Pulce, come fece Celio *Calcagnini*, quelle dell'Oca, come Giulio Cesare *Scaligero*, quelle del Pidocchio, e dell'Asino, come Daniele *Kensio*, quelle dell'Ombra, come Giano *Susa*, e quelle finalmente del nulla stesso, come fece *Passerazio*. Nè con riferir ciò intendo io già di voler tacciare Uomini delle Lettere sì benemeriti, i quali a un tempo stesso anno voluto dare a divedere, come, con custodire l'ingegno, possano trarsi concetti dalle materie eziandio sterili, e come convenga d'intramezzare con argomenti gio-

cosi,

così, ancor li più serj, temperando il dolce con l'utile per arrecar diletto, e divertire l'animo dei Leggitori.

I I.

Biasimo dato alla Cioccolata.

UNa cosa però è a me riuscita del tutto nuova, ed è, che alcuni, non già per genio piacevole di parlar facezie, ma ragionando da senno si facciano gloria di screditare con deduzioni, non sò quanto ben fondate, uno de' più preziosi doni riserbato dalla Provvidenza alla nostra oggimai pur troppo indebolita complessione, per corroborarla, e preservarci da maggior male. E questo la tanto famosa bevanda della Cioccolata rendutasi dall'uman genere sì benemerita, e alla quale, sebbene non è riuscito di torre l'applauso, con cui è oggidì ricevuta da ogni Nazione, si è tuttavia procurato da qualche dotta penna di molto scemarglielo, con ispacciarla per beveraggio non solamente poco giovevole, ma ancor nocivo.

III.

III.

Intenzione dell' Autore intorno allo scrivere in sua difesa.

UN parere così contrario alla comune perſuaſione, di chi vive oggidì, ſiccome mi ha non poco ſorpreſo, così m' à fortemente invogliato d' eſaminarne minutamente le ragioni, ſu cui ſi fonda, per vedere, ſe mai queſte m' obbligaſſero a ſeguitarlo, a riguardo della Profeſſione, che da' varj Anni ò l' onore di eſercitare in queſta Città Capitale del Criſtianeſimo. Quindi è, che nelle ore più libere, parte con la propria conſiderazione, parte con la lettura degli Autori più rinomati, mi ſono poſto a bilanciare, come ſuol dirſi, il prò, & il contra con qualche ſtudio: Ma non eſſendomi potuto arrendere a ciò, che della Cioccolata ſe ne diceva in contrario, mi ſono anche poi riſoluto di giuſtificare la mia Sentenza con queſta breve Diſſertazione, adducendo nella miglior maniera le prove in favore di quella, e confutando ogni obbiezione, che da taluno ſi poſſa fare. Un ſolo timore mi diſtorrebbe alquanto da queſta im-

impresa ; ed è il vedermi poco fornito di quella erudizione, ed eloquenza, che per patrocinare una Causa così giusta, e così plausibile si converrebbe. Tuttavia se non meriterò quella lode, della quale il dottissimo *Valisniere* si ripromette, per chi degnamente trattasse un tale assunto; Spero almeno d'incontrare un benigno compatimento per la sincera intenzione, che o di poter eccitare la specie a qualche celebre Letterato, acciò ritrovando, e migliorando di gran lunga, quanto io son per dire, intraprenda egli un trattato più copioso, e diffuso, il quale serva a semprepiù dileguare ogni dubbiezza, e porre in chiaro la verità.

IV.

Rarita' venute dall' America in Europa.

TRoppo lungo sarebbe il voler quì riferire la moltitudine delle cose giovevoli, tanto al risanamento de' Corpi, quanto al mantenerli in vigore, e sollevarli eziandio con gustoso alimento, discoperte da' generosi Spagnoli, e comunicate poscia ad ogn'

ogn' altra Nazione, sin da quando sotto la scorta del famoso Cristoforo *Colombo* si portarono nell' Anno 1492. alla conquista del nuovo Mondo: Quasi che quegli Uomini fossero in tutto diversi dal resto dell' uman genere, non può ridirsi di quante piante, e di quanti frutti a noi prima del tutto incogniti sia stato dalla natura quel Suolo provveduto, tutti maravigliosamente prodotti per comodo maggiore, e miglior sostentamento degli Abitanti.

V.

Etimologia della Cioccolata.

TRa le bevande però la più celebre, e la più piacevole al gusto, ed anche ivi la più frequente, è quella fuor d'ogni dubbio della Cioccolata, chiamata da' Paesani nella loro volgar lingua *Chocholata* dallo strepito, come alcuni pensano, che si fa nel frullarla, e ciò quasi per una, dirò, così naturale Onomatopeja, esprimendosi col suono della parola *Choco*, la stessa qualità del rumore, e compiendosi tutto

to il vocabolo con la voce *Atte*, ovvero *Atle*; che in lingua Meſſicana ſignifica appunto Acqua.

VI.

Uso della Cioccolata abbracciato dagli Spagnoli, e dalle altre Nazioni d'Europa.

POco vi volle dunque, perchè gli Spagnoli colà portatiſi, o per impieghi militari, o per traffico, ſi accoſtumaſſero ancor eſſi ad un liquore così gradevole, di tal maniera, che ne divennero fra breve non ſolamente goloſi, ma ancora intemperanti a tal ſegno di ſuperare nell'uſo di queſto li medeſimi Americani. Onde è, che rendutoſelo già familiare, nel ritornare, che fecero alle loro Patrie, quaſi aveſſero diſcoperto un qualche naſcoſto teſoro, ne cominciarono a fare encomj, come di coſa in ſalubrità, e diletto eccedente ad ogni altro riſtoro del noſtro Clima. Nè vi fu d'uopo di grandi ragioni a rendere perſuaſi i loro Compatriotti per indurli a prevalerſene in

quel-

quella miſura, che era compoſſibile con la rarità, e col prezzo, allettati dal guſto attuale, che ne provavano, a concepire ben fondate ſperanze, che quello poteſſe non poco contribuire a mantenere, e corroborare la Sanità.

Siccome poi il Commerzio in progreſſo di tempo, ciò che era per l'avanti proprio d'una Nazione ſola, lo reſe comune alle altre; così non andò guari, che ancor queſta così prezioſa, e guſtoſa bevanda dalla Spagna medeſima, che n'era ſtata conquiſtatrice ſi propagò negli altri Regni, e Provincie dell'Europa.

Nè può certamente negarſi eſſer noi a Lei debitori in qualche parte di quella maggior civiltà introdottaſi a' noſtri tempi, mentre poſti in diſuſo certi ricevimenti più groſſolani, con queſta ſorta di più nobile liquore meſciuto in vaſellami, o di finiſſime porcellane, o in prezioſe tazze d'Argento, e d'Oro s'accolgano fra di loro nelle pubbliche, e private viſite i Perſonaggi di eccelſo rango, e ſi fomentano fra gli altri le più ſincere corriſpondenze di vero affetto.

VII.

V I I.

Riputato dannoso da alcuni Particolari.

OR mentre queſta vera ambroſia, e nettare non favoloſo ſtava come in pacifico poſſeſſo della univerſale approvazione, non è mancato, chi o per geloſia di non parere di mendicare Alimenti da' Genti così ſtraniere, o per falſo zelo del comun bene, o forſe ancora per non ſoggiacere alla ſpeſa troppo per avventura eccedente per provvederſene, à incominciato a biaſimarne l'uſo, come nocevole alla ſalute. Nè intendo quì di favellare ſolo di quegli oſtinati Galenici, i quali naſcondendo ogni virtù naturale ſotto que' miſterioſi vocaboli di ſecco, ed umido, di caldo, e freddo apponevano a' molti vegetabili, e minerali qualità maligne, non per altra cagione, ſe non per eſſer loro incognito l'utile, che ſe ne trae. Anche tra Profeſſori de' Siſtemi più ragionevoli, non è mancato in queſti ultimi tempi, chi con poco diverſi principj a voluto dipingere la Cioccolata per una ſcaturigine di molti mali, come ſe foſſe un ve-

ro vaso della favolosa Pandora, da cui si propagasse un'infinità di effetti al sommo dannosi, e capace di abbattere, o almeno d'indebolire anche le Sanità più robuste.

VIII.

Ordine da tenersi dall' Autore in scrivere la difesa.

OR questo dunque sarà l'assunto, che mi propongo di trattare con ben fondate ragioni, dimostrando, quanto falsamente alla Cioccolata si appongano effetti sì perniciosi. Ma prima di procedere agli argomenti più convincenti, sembrami doverosa cosa premettere un succinto ragguaglio, dal dove nasca, e come si produca il Cacao ingrediente primario della Cioccolata; le sue diverse specie; dell'uso, che anticamente ne facevano, e forse anche oggidì ne fanno gl'Indiani; il come essi la manipolavano con altre Droghe; e dopo essi li Spagnoli, che in Europa la trasportarono, e finalmente la composizione, che in oggi universalmente si pratica. E su questa ultima ci fermeremo per ben discernere, se veramente alle

alle compleſſioni degli Uomini poſſa arrecare que' nocumenti, che ſi pretendono.

IX.

Cacao ingrediente principale.

PEr cominciare con buon ordine dalla primaria baſe, il più eſſenziale coſtitutivo della Cioccolata è il Cacao, frutto, come è ben noto, pocomeno d'una Mandorla, che da certe Piante raccoglieſi in alcune Provincie dell'America aſſai comune.

X.

Pianta del Cacao, e sue diferenti specie.

LE Piante poi, dalle quali naſce il Cacao, ſono di quattro differenti Specie, come che fra di loro ſomiglianti nella grandezza, e nella figura, e teſſitura delle loro foglie: Nell'apparenza non ſono gran coſa differenti da' noſtri Aranci, ſe non che da taluno le frondi, come quelle de' noſtri Caſtagni ci ſi deſcrivono.

Comunque fiafi, è certo, che ficcome i noftri Aranci, benchè in più luoghi facilmente provengano, anno tuttavia bifogno, dove di maggiore, dove di minore difefa contro le intemperie della Stagione: Così quefta Pianta, quantunque abbondi in America, ricerca una diligente cultura per farla crefcere, e mantenerla. E quindi è il trapiantarla, che fovente fanno in più feraci terreni, il prefervarla dal foverchio caldo del Sole con attorniarla ora di Platani, ed ora d'altri frondofi Alberi chiamati da que' Paefani *Athliman*, oppure *Cacavantli*, e finalmente guardarla con altre induftrie da freddo, e da certi Vermi, che in effa fogliono nafcere con grave danno.

Il fuo terreno più proprio è l'uliginofo, come più d'ogn'altra bifognofa di nutrimento, alzandofi all'altezza di palmi fette per entro lo fpazio di cinque Anni, e al fin di quefti manda fuori un Fiore, da cui ne germoglia poi una Spiga, dentro la quale fi nafcondono a grani il Cacao, al numero di 10. o 15., e fecondo molti fino a venti, ed a trenta, e conforme l'atteftato d'alcuni infino ad ottanta.

Colti, e cavati, che fiano dal loro gu-

fcio,

ſcio, ſi pongono a ſeccare parte all'ombra, e parte al Sole in una maniera particolare uſata da quelle genti.

X I.

Prima specie di Cacao.

La prima ſpecie dunque di queſte Piante è la maggiore di tutte, sì in quanto alla groſſezza dell'Albero, sì in quanto al frutto, il quale a queſto nome ſpeciale di *Quavhcacavali*. E di queſta ſorta di Cacao, in luogo di denaro ſi ſervivano que' Popoli, prima che altra moneta v'introduceſſero gli Europei, quando penetrarono in quelle parti, eſſendo appreſſo di loro in maggiore ſtima dell'Oro, e delle Gemme medeſime.

X I I.

Seconda specie.

La ſeconda ſorta diceſi *Mecacavathili* in colore, ed in bontà uguale alla prima, benchè molto inferiore alla grandezza. Queſte due ſpecie ſi diſtinguono eziandio

con nome di groſſo , e di piccolo Caraque , e vengono dalla Provincia di Nicaragua.

XIII.

Terza specie.

La terza ſorta ſi chiama *Xochicavathli*, che della ſeconda è minore , e che al di fuori è di un colore roſſiccio , e nella ſoſtanza interiore è ſomigliante alle due prime di già deſcritte.

XIV.

Quarta specie.

La quarta ſpecie finalmente è detta *Placacavathli* , che in lingua di quel Paeſe vuol dire Cacao umile ; perchè è a tutti gli altri trè inferiore non ſolo di grandezza , ma ancora di qualità . Queſt' ultima ſpecie poi , con la terza già mentovata , ſi chiamano groſſo, e piccol Cacao dell' Iſole, cioè a dire , di S. Domenico , e d' America , e queſt' ultima appunto è quella , di cui , co-

me

me cosa di minor prezzo, sogliono gli Americani manipolare le lor bevande.

Il più stimato però, come s'è detto, è il grosso Caraque, massimamente quando sia scelto, pieno, fresco, e pesante; di color bruno al di fuora, e al di dentro piuttosto rosso, e che sia di grato sapore.

X V.

VARJ INGREDIENTI USATI NEL MANIPOLARE LA CIOCCOLATA.

ABbiamo di già accennato il principale ingrediente, dovremo fare ora lo stesso degl' altri minori, che la compongono tutti varj, e diversi, giusta la differenza de' tempi, e di quelle intendenti Persone, che si argomentavano di renderla non meno usuale, che proficua. Bartolommeo *Marandone* Medico di molto credito, il quale nel 1618. stampò in Siviglia un Operetta in forma di Dialogo, introduce ivi gl' Interlocutori a provare essere la composizione della Cioccolata soverchiamente calida, conciosiacosacchè a' tempi suoi, oltre la Cannella, e lo Zucchero vi aggiungevano gli Spagnoli altri A-

romi più calorosi, come sarebbero il Pepe, i Garofani, della Vainiglia, e degli Anisi: Egli dunque fu, che per renderla adattabile ad ogni sorta di Persone, come credeva, ne pubblicò la seguente Ricetta. Settecento grani di Cacao, una libbra, e mezza di Zucchero, due oncie di Cannella, quattordici grani di Pepe di quel Messico chiamato Chile, o Pimento, mezz'oncia di Garofani, e tre baccelli di Vainiglia, o in suo luogo due oncie di Anisi, e il nocciolo d'una Noce chiamata Acchiose. Fu da principio ben ricevuto questo magistrale componimento su la persuasione, che a un tal Uomo non fusse sfuggito alcuno di que' riflessi, per cui avesse potuto sentenziar per dannosa una così fatta composizione.

XVI.

Composizione della Cioccolata secondo la Ricetta del Colmenero.

MA non andò molto tempo che Antonio Colmenero *Ledesma* Professore di non minor credito nel Regno d'Andalusia, aderendo poco a' sentimenti del *Marandone*, pubblicò

blicò un altra Opera, in cui prescrisse una differente maniera di comporre la Cioccolata, che fu la seguente. Per ogni centinajo di grani di Cacao due grani di Chile, o sia di Pepe del Messico, che sono più grossi, e son chiamati *Chilpatlague*, e in mancanza di essi due granelli di Pepe d' India, ma de i più larghi, e men calidi, che si trovino differenti da que' di Spagna, un pugno d'Anisi, due di que' fiori detti *Meccasucludi*, (e quando si patisse di stitichezza) ed in Spagna in luogo di questi può mettersi la polvere di sei Rose Alessandrine, un picciol guscio di Campeche, due dramme di Cannella, una dozzina di Mandorle, ed altrettante Nocchie, mezza libbra di Zucchero, e tanto d' Accotè, quanto basti per dar colore alla pasta.

Conseguirono Uomini di tanta stima il comune applauso de' Nazionali co' loro Scritti, e risvegliarono la curiosità degli esterni, che tuttavia sopra ciò fluttuavano con la varietà delle opinioni: Ond' è, che le Opere di que' Valentuomini furon tra breve tradotte in lingua Italiana, e Renato *Moreau* Regio Professore di Medicina a Parigi le trasportò amendue in Francese, ed unita-

unitamente con le sue osservazioni le pubblicò.

XVII.

Maniere stravaganti di manipolare la Cioccolata.

Malagevol cosa, ed ancora superflua sarebbe l'annoverare le varie guise, in cui secondo il proprio capriccio non dirò ogni Provincia, ma quasi ognuno de' particolari incominciò a preparare questa bevanda senza volersene stare all'altrui prescrizione. Conciossiacosachè altri vi mescolavano dell'Acqua di fior d'Aranci, altri un grano di Muschio, od Ambra grigia, altri della polvere di Scolopendria. E appresso degli Americani, vi si poneva ancora, al dire di *Dules* nella sua Storia occidentale, il Fior di un Albero resinoso d'odore simile a quel del Melangolo, e un Baccello chiamato *Thoebila*. E vi sono ancora di quelli, che vi pongono del Mais, o del Panis, o dell'Onevale.

XVIII.

XVIII.

Maniera usata oggidì in manipolare la Cioccolata.

QUantunque però da principio aveſſero del ſeguito le droghe, e doſi preſcritte dal *Maradon*, e dal *Colmenero*, e appreſſo varj le varie Ricette da noi deſcritte ſi praticaſſero, coll'andar degli Anni, abbandonate quelle, ſi riduſſe la bevanda a quella tanto lodevole ſemplicità, che oggimai ſi è renduta comune a tutti, quale quì brevemente l'eſpongo = Cacao bruſcato, e netto libbre venti. Zucchero libbre otto. Cannella fina oncie ſei. Sogliono alcuni più delicati, e più facoltoſi per delicatezza, e grazia maggiore aggiugnervi una porzione di Vainiglia: ed in tal caſo di Cannella vi ſi dovranno mettere oncie tre, ed altrettante di Vainiglia.

Ecco già eſpoſti alla viſta di ciaſcheduno gl'ingredienti della Cioccolata, perchè ſi poſſa eſaminare con maggior comodità, ſe ciaſcheduno di eſſi in particolare, e ſeparatàmente conſiderati, e ſe poi tutti inſieme con la miſtione, che ſe ne fa, poſſano recare

care

care alla Sanità que' nocumenti che ſi decantano.

Per incominciar dal Cacao, che vi fa la prima figura, gli ſi dà la taccia di troppo calido, e d'eccesſiva viſcoſità.

XIX.

Taccia data al Cacao di troppo calido, ed argomenti in contrario.

La calidità ſoverchia s'argomenta in primo luogo dal germogliare la Pianta in Climi aduſti; come ſe in que' Terreni medeſimi non ſi produceſſero anco de' Vegetabili, che per comun ſentimento ſono di loro natura freddisſimi, e come ſe ne' Paeſi Boreali non veniſſero ſu delle Piante, che dalla eſperienza ſi vede aver elleno un grado ſommo di calidità: nè penerà molto a perſuaderſi ciò chi rifletta eſſere queſta una diſpoſizione ben regolata di providenza, che dove abbondano qualità eccesſive in qualche genere, ivi ſteſſo ſi ritrovi il compenſo di poterle correggere col ſuo contrario.

L'altro antecedente da cui ſi ſoſtiene, che ſi poſſa per legittima conſeguenza dedurre

durre l'eccessiva calidità del Cacao, è quel poco d'amaro, che masticandosi fa sentire al palato. Primieramente non essendo certamente eccessivo un tal amaro, non so intendere, come fatta ancora questa supposizione, debba essere eccedente il calore. In secondo luogo domando, non ne hanno forse uguale, ed eziandiò maggiore l'Appio, la Cicoria, e li Sparagi? E con tutto ciò chi mai può negare avere queste cose virtù refrigerantissime, allorchè s'insinuino negli umori, e nel Sangue? Segno evidente essere l'amarezza una cagione del tutto equivoca respettivamente al calido, e al frigido, avendo per effetto quello, quando provenga essa dalle parti più aduste del Zolfo, e provenendone questo secondo, quando l'amarezza abbia l'origine dalle particelle più spiritose del medesimo Zolfo, come a maraviglia lo spiega l'erudito *Du-Hamel* nella sua Filosofia Burgundica alla terza parte della Fisica al Cap. I., adducendone in essa l'Assenzio, i Luppoli, ed altre simili Piante, siccome noi possiamo facilmente adattare la stessa dottrina al Cacao, supponendolo per la sua naturale attuosità abbondante di questi Spiriti.

Che

Ché se al dire *d' Ippocrate* in quel passo l. 2. *de Dieta* rapportato da un moderno Scrittor Francese contrario all' uso della Cioccolata, si asserisce, che *dulcia*, *&* *acria*, *&* *salsa*, *&* *amara*, *&* *austera calefacere solent*, primieramente non lo afferma con una asfertiva universale, la quale viene esclusa da quella limitazione *solent*, e molto meno poteva comprendervi un frutto a Lui del tutto incognito, ed in secondo luogo non dee interpretarsi su questo proposito di qualunque amaro, che non sia eccessivo, per dedurne quella calidità eccessiva, che si sostiene.

Il terzo argomento più forte per comprovare la suddetta eccessiva calidità lo veggo prendersi dal grande oleaginoso, che nel Cacao si contiene, a segno tale, che in esso v'è quasi la metà dell' Olio, come si asserisce nell' Istoria naturale del Cacao, e del Zucchero scritta in Francese, e stampata in *Amsterdam* l' Anno 1720. Si conceda pure per vero questo sperimento a chi vuole, confermato in parte dal *Rajo*, il quale dice cavarsi questo col Torchio, come appunto si fa quello delle Mandorle: Ma che per questo?

Chi

Chi non sa, quanto sia indifferente l'Olio da somministrare alimento alle fiamme, ed a mutarsi in una sostanza soda, che sia di natura frigida, quanto quasi lo stesso ghiaccio? Vediamo pure lo stesso Olio comune, quando sia già digerito per qualche giorno con lo Spirito di Nitro, cominciare a condensarsi bel bello, ed a formare quasi la sostanza del midollo, e susseguentemente la consistenza, e tenacità dell'Adipe, e convertirsi in pasta somigliante al Butiro. E questo appunto è lo sperimento, con cui spieghiamo con facilità la formazione del grasso negli Animali; che allora segue, quando le particelle oleose del Sangue sono ristrette, ed unite dal Nitro disperso nell'atmosfera, la qual cosa accader suole principalmente l'Inverno, mentre allora abbonda più il Sangue di parti crasse, ed ogliose, perchè essendo più copioso il Nitro dell'Aria, mediante le quali si forma il rigore del freddo più adattato ad un tal coagulo, che si richiede per questo effetto, e per cui più che in ogni altro tempo s'ingrassano gli Animali.

Alla oleosità d'una sostanza suol per lo più andare unita una certa viscosità, e lentore,

tore , la quale essere propria del Cacao non può negarsi , ma non già formarne quindi argomento a provarne l'eccessiva calidità : Conciossiacosachè se dove, non è moto , non è calore , come potrà questo trovarsi , in così avanzato grado nel Cacao , mentre ad ogni sua particella per la connaturale tenacità vien impedito ogni moto, e per la forza d'inerzia lasciato ad una quiete perpetua , tanto maggiore in se stessa , quanto maggiore è nel Cacao la densità.

Che se poi più chiaramente volessi io porre sotto degl'occhi la poca attitudine , che anno al moto le parti componenti di questo frutto abbandonate a se stesse , potrei agevolmente ciò ottenere con apportare varie esperienze fatte per via di Chimica. Mi basti quella registrata da Gio: *de Cardenas.* l. 7. *de propriet: Cocolat:* e da Guglielmo *Pisone Montis Aromat:* Cap. 18., dividono questi il Cacao in tre sostanze: La prima, che è la minima , è competentemente spiritosa. La seconda , più pingue ed oleaginosa: La terza poi affatto terrestre, e di niun sapore. Quindi è, che di queste tre sostanze, quando unite sono nella loro integrità , la spiritosa , che è in pochissima quantità , rimane

ne ſoprafatta dalla pingue, ed oleaginoſa, e queſta ſuperata dalla terreſtre, che le viene a ſtare in ſextupla ragione in confronto. Onde argomenti ognuno, ſe poſſa eſſere eccesſiva la calidità del Cacao, mentre tanto poche ſue particole anno attitudine al moto, e quelle poche medeſime ſono impedite ad eſercitarlo dalle contrarie, che ſono, come abbiamo veduto, in tanta maggior quantità.

E tale appunto è il ſentimento di molti accreditati Scrittori, che o per incidenza, o di propoſito queſta materia anno trattato; Franceſco *Stern* Lib. I. Sect. 2. Cap. 36. afferma il Cacao dotato di qualità temperate, ma propendere alquanto, ed all' umido, ed al frigido: del parere medeſimo è Gio: *de Banos*, e Gio: *Cardenas* aſſeriſce, che molte indiſpoſizioni delle Femmine Indiane ſono cagionate dal Cacao per la ſua troppo frigidità, quantunque così fatti mali accadono principalmente dal Cacao mangiato da quelle ancor verde ſenza abruſtolirlo, macinarlo, e manipolarlo con altre Droghe, con le quali ſi riduca in paſta, o ſi diſciolga in bevanda, ſecondo l' arte praticata comunemente in quelle parti.

X X.

Taccia data al Cacao di troppa viscosità, e ragioni in risposta.

MA non vorrei, che di questa medesima viscosità s'abusassero i nostri Avversarj per iscreditare almeno a questo solo titolo, e dichiarare pregiudiziale il Cacao. Imperciocchè se ci faremo ad esaminare le diverse sostanze de' nutrimenti, e le differenze de' nostri organi, trovaremo, che quanto più sono viscose, e tenaci, tanto più talvolta si confaranno con questi, in quanto riescono più adattate a mantenere il vigore, ed accrescerlo con la nuova accessione, ed aderenza dalle particelle più consistenti.

Aggiungasi, che riflettendosi al modo, con cui vengono dentro di noi i cibi per tanti vasi, meati, e fermenti assottigliati, e macerati con sì mirabile ordine della natura, si può francamente concludere, che mediante una tal concozione, dirò, così preparati, servano talora i più tenaci, e viscosi al naturale alimento del Corpo umano, il quale forse da' sostanze troppo leggiere,

giere, e più ſcarſe, non ſarebbe baſtantemente provveduto d'iſtromenti valevoli a ritenere le materie più ſode, ed eſpellerne le più ſuperflue, e nocive.

E queſta ſi è la ragione per la quale, come dice il dottiſſimo *Vaſvieteno* nelle note al *Boerave*, non dobbiamo ſempre rigettare, come dannoſe tutte quelle ſoſtanze, che anno della viſcidità, e craſſezza. Qual coſa più viſcida della pituita, la quale non pertanto formaſi ne' noſtri Corpi ancora, quando godano una Sanità più robuſta, e ſerve agli uſi più nobili della nutricazione ſenza apportar nocumento.

Il che apparirà ancora più indubitato, ſe faremo una breve rifleſſione alle ſoſtanze, e del Latte, e del Pane, amendue tanto neceſſarie a nutrire, e mantenere la noſtra vita. Qual coſa più pingue del primo, da cui tanto di Butiro ſe ne ricava, il qual Butiro può chiamarſi la ſteſſa viſcidità, e pinguedine? Che dirò poi del rappigliarſi, e reſtringerſi, che fa il Latte, ſoltanto che in una groſſa porzione di eſſe s'infonda il quaglio ancora in picciola quantità?

Il Pane poi quanto à egli mai di viſcido per eſſer compoſto di Farina, della quale

così frequentemente gli Artegiani più volgari si servono per farne Colla ! Lo stesso possiamo affermare col *Malpighi* delle Fave, Piselli, e qualunque altro genere di Legumi, de' quali, dice Egli, se alcuno si cibi soverchiamente, sentirà nell'ora della digestione una grande strettezza di petto con difficoltà di respiro; molto più se vorrà correre, o passeggiare con qualche fretta. E questo (prosegue a dire quel famosissimo *Archiatro* Pontificio) addiviene, perchè in quel punto le parti farinacce di que' Legumi vengono dall'umido del Ventricolo ad essere, a poco a poco in pasta molle addensate: Quindi è, che ricercandosi uno straordinario calore per digerirle, è necessario, che più allora si senta aggravato lo Stomaco di chi soverchiamente se ne cibasse, venendosi con ciò ad impedire il moto reciproco dell'Aria per liberamente respirare, attesa la corrispondenza de' Polmoni, che gli son prossimi.

Ma non per questo sarà condannabile questa sorta di cibi, particolarmente usati con quella moderazione, che si conviene. Conciossiacosachè quantunque apportino qualche picciola gravezza nelle ore della digestione,

ſtione, ſono con tutto ciò di un buono, ed utile nutrimento per chi a ſtomaco da comportarli, come per lo più accade in coloro, che ſono impiegati nelle Arti più laborioſe. Queſto è il ſentimento dello ſpertiſſimo *Aller* nelle ſue note alle Opere del *Boerave*. Or ciò ſuppoſto, quanto meno ſarà da temerſi la viſcoſità nel Cacao, la qual è tanto minore non ſolo in ſe ſteſſa, mentre non aggrava neppur gli Stomachi delle Dame più delicate, e de' Fanciulli di pochi Anni allevati con tanto riguardo, che neppur loro ſi concede di mangiar Carni, almeno groſſe, nè bever Vino?

XXI.

Virtu' nutritiva del Cacao.

D'Altre ragioni da giuſtificare il Cacao per via de' correttivi, e di altre diligenze, che ſi uſano prima, che ſia ridotto in bevanda, ne parlaremo in appreſſo. Seguitiamo per ora a conſiderarlo in ſe ſteſſo, ſenza più ſtare meramente ſu le difeſe, ma con mettere poſitivamente ſotto gl'occhi le ſue virtù molto oppoſte a quelle peſſime

qualità, che dagli Avversarj gli si attribuiscono.

Primieramente non vi è cibo più confacente del Pane ad alimentare l'umano individuo, secondo che l'abbiamo nell'Ecclesiastico = *Initium vitæ hominis*, *Aqua*, *& Panis* = E ciò senza dubbio per la ragione di sopra addotta delle particelle per la loro tenacità, e pinguedine più consistenti, le quali doti provengono dalla Farina, di cui è composto, e conseguentemente con la debita proporzione nelle altre poco dissimiglianti Farine, delle Fave, e dell'Orzo, e in quella ancor del Cacao posto ancor esso tra Farinacei, come fra questi l'annovera il dottissimo *Hofmanno* Tom. I. Med. Rat. Aggiugniamo l'oleosità, che si scorge ne' suddetti Semi, e coerentemente parlando, ancor nel Cacao, e col medesimo *Hofmanno* concluderemo essere essi un cibo non sol nutritivo, ma tutto a proposito per fare un Chilo e buono, e copioso, come è quello, che, al dir del medesimo, formar si suole dalle sostanze temperate di oleosità, e mucilaginose, come sono il Cacao, e altri Semi di simil sorte.

E questo appunto era l'alimento quoti-

diano,

diano, con cui prima dell' arrivo colà degli Spagnoli si sostentavano gli Americani. Imperciocchè dalle Fave del Cacao macinate formavano il loro Pane, mediante il quale pervenivano, come si dice, sino all' età di cent' Anni.

Nè vi sia quì, chi mi opponga que' mali annoverati da Gio: *Cardenas*, quali sono Stitichezze, debolezza di Stomaco, affanni, ipocondrie, e deliquj, e singolarmente effetti d' utero soliti a patirsi dalle Donne Americane, e provenienti, come esso dice, dal mangiar del Cacao. Primieramente gli accennati malori non gli attribuisce esso al Cacao comunque siasi, ma al Cacao mangiato verde.

XXII.

Nutrizione del Cacao innocente.

CHe sia ciò non sarebbe maraviglia, mentre anche in Europa, quanto sono salutevoli cibi le Rape, le Zucche, e le Cipolle ben cucinate, tanto queste cose medesime riuscirebbero perniciose mangiate crude. Contuttociò dello stesso Cacao an-

cor verde da un altro non meno accreditato Scrittore troveremo atteftarfi il contrario, afficurandoci effo non provenire tali mali alle Donne Americane dal Cacao mangiato ancor verde , anzi fa teftimonianza d'averne egli di quefti grani crudi mangiati fpeffo , e in gran numero tanto nell' Ifola della *Giamaica* , quanto nel tempo della Navigazione , e non averne fentito verun nocumento. Nè veggo , perchè a tal cagione debbano attribuirfi li defcritti mali di quelle Indiane , mentre tante altre fe ne poffono affegnare men controverfe , e più ordinarie , quale poffono effere altri cibi contrarj , e lo fteffo temperamento dell' Aria , e de' Corpi , foggetti a' fomiglianti difgrazie , a difpetto ancora d'ogni umana prevenzione , e ciò appunto perchè fono Corpi mortali, paffibili, e fottopofti ad innumerabili forte di malattie;

XXIII.

Analisi del Cacao.

CHecchè ne fia però di quefto Cacao crudo , dall' ufo del quale non può trarfi

trarſi argomento contro di chi parla a favore della Cioccolata; il Cacao certamente abbruſtolito non patiſce tali eccezioni, neppure per detto del *Cardenas*, il quale anzi inſegna, che giova alla digeſtione, eccita l'appetito, accreſce le forze, e apporta brio. Queſta ſteſſa facoltà nutritiva mirabilmente ci ſi conferma dall'eſperienza riportata dall' *Etmullero* nel Colleg. Chim., e *Scroder* Tom. I. pag. 600., la quale è, che queſto frutto, tale quale a Noi è portato, ſe ſi diſtilli per ritorta a fuoco aperto, manda primieramente un certo liquore, che ha ſapore di brodo di Carne, e di poi n'eſce lo Spirito, e l'Olio, che anno ſapore, e odore di graſſo, ſomigliante a quello, che dalle Carni arroſtite colà ſu le acceſe bragie. Or quali ſughi più confacenti di queſti, ſoggiunge il ſopracitato Scrittore, a confortare lo Stomaco, maſſimamente nell'età più provetta, con diſobbligarlo a ſoſtenere altri cibi di maggior peſo?

A queſto eſperimento s'aggiunga l'altro: Otto oncie di Cacao polverizzato, e cimentato nella ritorta a fuoco lento per la tenace viſcoſità di ſua ſoſtanza renderono quantità ſcarſa di bianchiſſimo liquore, e dia-

diafano a guisa d'acqua. Quindi accresciuto il fuoco, e fattane una espressione più gagliarda dopo lo spazio di ore dicisette, si vide comparire una mediocre porzione di Spirito lattiginoso, non punto piccante, ma di grato odore, e sapore non punto dissimile a quello di Carne lessa. Aggiunto al fine un potentissimo fuoco di riverbero, ne uscì colorito il liquore, il quale raffreddato si rapprese in una più tosto molle, che dura sostanza somigliante alla Cera; questa distillazione vien riferita dal *Rajo*, ma non già fatta da lui, confessando egli stesso d'averla estratta dagli Scritti del Sig. *le Febuve*, e d'altri Chimici, ed a Lui comunicata da un suo Amico; Questa stessa operazione fu poi registrata da Luigi *della Fabra* Medico Ferrarese nella sua Dissertazione sopra la Cioccolata, e il tutto ottimamente concorda con la poc'anzi riferita dall'*Etmullero*.

Una somigliante sostanza essersi scoperta riferisce il *Du Hamel* nella Storia dell'Accademia Reale delle Scienze Lib. IV. pag. 344. mediante l'Analisi fattane dall'*Homberg*, e ciò in diverse maniere: Primo per via di distillazione da una libbra cavandone

ne tre oncie , e due ottave : Secondo riſ-
caldando il Cacao , e peſtandolo ſecondo il
ſolito da una libbra ſimilmente ſe n' eſtraſ-
ſero tre oncie ; e dopo meſſo a bollire nell'
Acqua , ciocchè reſtava , vennero ad eſſere
in tutto più di cinque oncie : Finalmente
peſtate tredici oncie di Cacao con una pie-
tra riſcaldata , e fattolo bollire in otto lib-
bre d' Acqua , e poi laſciatala raffreddare
più di ſei oncie di pinguedine molto pol-
puta ſe n' eſtraſſero . Ma ſenza più diffon-
dermi in altre particolari eſperienze , vaglia
per tutte , ciocchè ne atteſta l' eruditiſſimo
Rajo Hiſt. Pl. Lib. XXIX. Cap. 16., ove di-
ce, che la ſoſtanza del Cacao è così pingue,
che da ſe ſteſſo n' eſce , per quanto ſia len-
to , l' umore , anzichè ſe ne può eſtrarre
l' Olio in maggiore abbondanza , che dalle
Mandorle . Eſperimenti tutti , che danno
a divedere la virtù nutritiva , che in ſe
contiene queſto Seme , la quale è ſempre
ſtimabile , quando non ſia accompagnata da
qualche qualità maligna , che le pregiudi-
chi .

La ſteſſa qualità nutritiva vieppiù ſi com-
prova da un non ſo che di lattiginoſo , che
in ſe contiene il Cacao , perlocchè inſino le
ſue

sue tenere scorze poste in bocca si sciolgono in certa gelatina lattea , come la nomina *l' Etmullero* Reg. Veg. alla pag. 203. , e ne siegue l' altra virtù di positivamente refrigerare , col dimostrare la quale tanto meglio si scoprirà , quanto poco sia ragionevole la taccia , che si da al Cacao di troppo calido .

X X I V.

Virtu' balsamica del Cacao , e refrigerante .

E Quando ciò a provar non bastasse quella porzione di lattiginoso , che di sopra abbiam detto , la quale senza dubbio deve ancor ella avere la proprietà di temperare il calore , come ogni altro latte , evidentemente almeno si dedurrà questa da quell' estratto oggimai tanto noto , che dal Cacao crudo sottilmente macinato , e poi spremuto s' estrae , e volgarmente chiamasi Butiro di Cacao .

Or chi è mai quel Professore , che avendo il comodo di un tal Butiro non lo preferisca al comune per guarire , e saldare l' esul-

l' eſulcerazioni provenienti dal ſoverchio calore ? Per l' Emorroidi certamente appena ſi troverà rimedio più ſpecifico , e dirò così più iſtantaneo , che applicarvi qualche giuſta porzione del ſuddetto Butiro , o vogliam piuttoſto dire unguento veramente balſamico , come a maraviglia eſſere ſtato più volte ſperimentato , ce ne fa fede lo *Stubes* Ingleſe *de nectare Indico* pag. 180. , e ciò non per altra cagione, ſe non per quella attività , che a un contrario contro dell' altro , e vale a dire della natura frigida , con cui dalla qualità oppoſta rimediaſi. Chi non lo a eſperimentato , quegli ſolo no ſa, quanto il Butiro del Cacao ſia valevole non ſolo a rintuzzare il calore di tali parti, ed impedirne l' infiammazione , ma eziandio a ſedare gl' interni bollori del Sangue, maſſimamente ſe diſtemperato con Brodo ſi prenda ; nella qual maniera non ſi troverà forſe lenitivo più acconcio a mitigare le Toſſi, e diſciorre oſtinati Catarri.

E poſto ciò non iſtenterò punto a credere ciò che ſu queſto propoſito riferiſce il *Bauhino* Hiſt. Pl. Lib. III. part. 1. , che dagli Americani ſteſſi del Cacao medeſimo ſe ne facciano bevande frigidiſſime , e ſono appunto

punto quelle , delle quali si servono nelle loro feste.

X X V.

Considerazione dello Zucchero.

PRoseguiamo ora a fare qualche riflessione sopra l'altro principalissimo ingrediente della Cioccolata, che è lo Zucchero; prima di considerarlo incorporato col Cacao, di cui abbiam già parlato , e con la Cannella , e ancora con la Vainiglia , di cui a suo luogo favelleremo . Questo è dunque quel condimento prezioso , che da alcuni Scrittori per la somiglianza , che a col nostro sale comune *Sal indicum* sovente s'appella, e dal Traduttore di *Dioscoride* si chiama Mele coagulato , e con somigliante frase si nomina parimente da Alessandro *Afrodiseo* : dalla di cui testimonianza però si scorge quanto fosse diversa la maniera , con cui dagli Antichi si raccoglieva da quella , che oggidì si pratica. Aspettavano essi, che la pianta dello Zucchero fosse arrivata a perfetta maturità , e che così venisse a trasudare il suo dolcissimo liquore da se medesima

sima *Braßau ex. sal.* 487. questo stesso umore poi trasudato veniva dal Sole in que' Paesi ardenti indurito, e finalmente ridotto in una bianchissima sostanza assai fragile, come presso a poco è il nostro Sale.

E questa appunto si è la cagione, per la quale era in que' tempi di maggior valore, e più scarso, come ce ne fa avvertiti il famoso Ermolao *Barbaro* ne' suoi Corollarj sopra di Dioscoride.

In oggi poi è assai diversa la manipulazione dello Zucchero; imperciocchè estratto che siasi per espressione il sugo da certe Piante, che si chiamano Meliche, e più volgarmente ancor Cannamete, si pone a bollire in un Vaso, in cui poi se ne fa l'espressione: Sono le suddette Canne nell' apparenza esteriore somiglianti alle nostre, ma molto differenti al di dentro, perocchè piene di midollo, e di polpa, come ben lo avverte il *Mandella*; e *Messue* per la composizione de' suoi Elettuarj fa menzione di una specie di Zucchero da lui chiamato *Tabarzeth*, che molti si sono immaginati essere nome proprio d'un qualche Paese particolare, dove se ne facesse una copiosa raccolta. Ma poi si è osservato non esser, che

un

un nome , con cui gl' Indiani vogliono distinguere un Zucchero particolare più d'ogn' altro candido , e di una qualità eccellente, Fusio *Paradax* : Lib. I. Cap. 35. E questa appunto è quella sorta , che viene propriamente dall' Indie , producendosi ivi il migliore , come ce lo avverte *Plinio* antico Scrittore della Storia Naturale anteponendolo a quel dell' Arabia Felice.

XXVI.

Digressione sopra lo Zucchero.

MA quì mi sia permesso di prorompere in un breve sfogo , contro la nostra medesima Italia , la quale , perchè così ben dotta, e renduta feconda dalla natura , non sa poi riconoscere questa sua fecondità , e servirsene , amando anzi di mendicare dalle Terre straniere , ciocchè ella potrebbe loro somministrare . Dica pur dunque il *Mantovano* divino Poeta, che ne fa ragione,

Sed neque Medorum Sylvæ ditissima Terra
Nec pulcher Ganges, atque auro turbidus Hermus
Laudibus Italiæ certent non Bactra, nec Indi
Totaque Thuriferis Pancaja pinguis arenis.

Chi

Chi sa, se questa preziosa Canna, quando fosse ancora da noi piantata, e coltivata a dovere, non pervenisse alla medesima perfezione, alla quale in più lontane Terre perviene? Non sono molti Anni, che queste tali Piante di Zucchero poste da' alcuni Cittadini Sezzesi nella loro vasta pianura delle Paludi Pontine venivano a maraviglia bene: ma parte l'ingordigia de' Contadini allettati dal gustoso sapore, parte le Fiere, e particolarmente i Cignali, che ne sono avidissimi, fecero sì, che non giugnesse a maturarsi la Pianta in maniera da poterne ricavare l'utile desiderato. O Campagne veramente felici, a cui non altro manca, se non l'industria maggiore di chi le coltivi, venendo non poco fomentata l'infingardaggine dalla stessa abbondanza, e fertilità del Terreno: *Salve magna parens frugum Saturnia Tellus.*

XXVII.

Taccie date allo Zucchero.

A Un dono così prelibato, fattoci dalla Natura, non è mancato, chi dasse

molte gravi eccezzioni, come d'essere corrosivo, bilioso, e di cagionare Ostruzioni: In quanto all'acido v'è, chi in prova ne adduce l'esperimento raccontato dal *Leris* nella sua Navigazione al Brasile *Hist. Navigat. in Brasil. Cap.* 17. Riferisce dunque, che lasciate ammuffire, e marcire le Canne a' mele, e intintele poscia dentro dell'Acqua, diventava questa così acida, che si adoperava in luogo dell'Aceto medesimo: Aggiungasi la viscosità, che evidentemente si scorge, allorchè coll'Acqua si mescoli, e si maneggi, e le qualità soverchiamente sulfuree, che così facilmente appariscono. Ma che che sia dell'eccesso, e della maniera d'usarlo, circostanze dannose anche rispetto a' cibi, e bevande le più salubri, molti sono anche que' Difensori, che si sono ingegnosamente studiati di giustificare lo Zucchero da' tali accuse.

XXVIII.

Risposte in contrario.

Di queste calunnie date allo Zucchero, se ne querela primieramente il *Boera-*

ve affermando, non eſſerſi giammai provato con ragioni ſode queſto ſuo preteſo nocumento; anzi inſegna il modo d'eſtrarne l'Olio per via di diſtillazione, e formarne l'Eleoſacearo, o ſia Giulebbe giudicando un tale compoſto aſſai profittevole in molti caſi.

Nè gran coſa differente è il ſentimento del *Iunker in conſpectu Phyſ.* Med. Tab. III. pag. 473., il quale a maraviglia dimoſtra, come lo Zucchero ben preparato, non ſolo non cagiona acidumi, o fermentazioni acrimonioſe nel Ventricolo, ma piuttoſto aſterge, e riſolve quelle, che per altra cagione introdotte vi foſſero, liberando lo Stomaco da altri umori pregiudiziali con gran vantaggio.

E per verità l'acidume proveniente dalle Cannemele macere, ed infradiciate prova tanto poco, che ſe valeſſe l'eſperimento di ſopra addotto, da troppo più coſe doveremmo aſtenerci, le quali con la corruzione s'inacidiſcono, mentre prima di quella non vi ſarà, chi non le abbia in conto di ſalutevoli. Al Vino perfetto adoprato con la dovuta moderazione tanto nel beverlo, quanto nel ſervirſene d'ingrediente per fare ot-

time composizioni , non v'è , chi possa negargli delle ottime qualità , e non pertanto tutto giorno udiamo incalcarci quel proverbio tritissimo , di buon Vino , si fa buon Aceto ; E *corruptio optimi pessima*.

XXIX.

Salubrita' dello Zucchero.

Nella medesima opinione è *l'Hoffmanno* ; il quale dopo d'avere espressamente negato , che lo Zucchero sia contrario alla mistione degli umori vitali , per non cagionare alterazione , nè nel Latte , nè nel Sangue , quando si faccia la prova di mescolarlo con questi liquidi, gli dà ancora due altre virtù positive , che sono queste: Primieramente dice Egli, nelle Febbri, che provengono dal vizio degl'Intestini , serve per facilitarne lo sgravio, imperciocchè benignamente gli viene a vellicare col riunire tra loro le particelle ogliose, ed acquose , delle quali sogliono comporsi gli alimenti , che vi trapassano ; dimostrando una tal mirabile unione con lo sperimento dell'Oglio di Cinnamomo , che infuso solo nell'Acque si sepa-

ſepara, e ſcende al fondo, ma meſcolate, che ne ſiano prima alcune gocciole con lo Zucchero, vengono con l'Acqua medeſima a incorporarſi: Secondariamente dice, eſſere molto confacevole a generare maggior copià di Chilo, forſe per queſto ſteſſo d'avere rimoſſo i ſopraddetti oſtacoli, che l'impedivano.

E per ciò comprovare, apporta l'uſo d'alcuni, i quali per meglio ingraſſare Capponi, e Paperi, ed altri ſomiglianti Animali, ſogliono inzuccherare la Farina d'Orzo, con cui li cibano.

Poſſiamo aggiugnere, che l'acidità medeſima, che ſi oppone allo Zucchero, quando queſta non foſſe eccedente, altro non ſarebbe, che una certa virtù inciſiva molto conducente ad un moderato ſmagrimento deſiderabile ſolo intanto, in quanto la troppo pienezza non è di picciolo aggravio, quando degenera in quella obeſità, a cui dice *l'Hoffemanno* eſſere contrario lo Zucchero. Ma laſciamo pure i ſuoi gradi dell' acidità allo Zucchero, non poſſono però ad eſſo negarſi le ſue parti più pingui, con le quali portiam rimedio alla magrezza mortale de' Tiſici, come dalla natura dotato di

questa benignissima indole, quale è di torre, ove è superfluità, e di supplire, ove è mancanza.

XXX.

Virtu' dissolvente dello Zucchero.

Ma quantunque sia questo grado di pinguedine, e di acidità nello Zucchero, egli è certo, che di esso se ne compongono ottimi dissolventi: Ora i dissolventi queste due maravigliose proprietà seco portano di stemperare, e disciogliere i coaguli, e d'indirettamente impinguare, tuttochè a prima vista comparisca il contrario. Conciossiacosachè attenuando di primo lancio quelle materie, in cui s'incontrano, vengono a rimovere gli ostacoli, rimossi i quali, possa meglio profittar la natura degli alimenti, e in cotal guisa riparare le perdite, che si erano fatte.

Or tale, dice il *Boerave*, è appunto lo Zucchero, che a guisa di Saponata con quel poco d'oglioso, e di viscido, che seco mena, risolve tutto ciò, che nelle viscere trova di duro, affinchè così ripurgate abbiano

più

più libere le loro azioni, e così più capaci ſi rendano dell'alimento, tanto di quello, con cui devono nutrir ſe medeſime, quanto di quello, che traſfondere debbano alle altre parti.

Nè per vero dire è da maravigliarſi, che tanto ſia valevole lo Zucchero ad attenùare la Linfa, e liberare lo Stomaco dalle feccie, che vi faceſſero poſa; mentre dal famoſo *Lemerj* nel ſuo corſo Chimico vi ſi è ſcoperto uno Spirito aperitivo a tal ſegno d'eſſere un ottimo rimedio per mal di Calcoli.

E queſto è ciocchè a maraviglia comprova il ſentimento del dottiſſimo Girolamo *Mercuriale* dato in una ſua Lettera a Romberto *Dodoneo*, dimoſtrando con evidenza, che non oſtante l'acido, che poſſa in ſe contenere lo Zucchero, tutta via è il ſuo calor temperato; E tutto ciò per togliere al ſuddetto *Romberto* que' pregiudizj, che aveva moſtrati d'avere in contrario ſu queſto punto.

XXXI.

Zucchero ingrediente di molti Rimedj.

Il certo si è, che di questo giornalmente con tanto profitto ci prevagliamo per comporre gli Sciroppi, e gli Elettuarj più salutevoli; imperciocchè qual più possente rimedio per raddolcire le Tossi, e per attenuare i più viscosi, e tenaci Catarri, mentre con il suo dolce venghiamo a mitigare la rigidezza delle Fibre, per così dire, interizzite, e con le sue parti saline attenuate, e pungenti ad incidere, e riscuotere, dirò così, quelle flemme, che ammassate nel petto vengono a fermare que' pericolosi Catarri, che principalmente nelle Invernate più crude tanto sogliono arrecar di travaglio. Questo è quel correttivo potente, prosiegue a dire il prelodato Niccolò *Lemerj Corf. Chim.* Part. II., che ci preserva ne' mali di Petto, e de' Polmoni, con attenuare, ed incidere le flemme; ne disimpegna, e ne striga le Fibre, che ne restavano di prima oppresse. Nè siavi, chi mi rinfacci il

il tanto famoſo detto del *Venuſino*, *Dulcia ſe in bilem convertent*. Quaſi che ſia lo Zucchero, come uno de' principaliſſimi dolci, e così una miniera ineſauſta di bile da ſconcertare le Viſcere, e cagionare corruzioni, e putredine. Contro queſti tali poſſo ſubito riſpondere col famoſo eſperimento del *Redi*, con cui dimoſtrò egli con evidenza, avere lo Zucchero, ed il Miele forza non già di generare, ed alimentare Lumbrici, e Vermini, ma bensì di ucciderli.

Io ben vedo la replica, che ſi può fare, a quanto ò ſin quì riferito, ed è, tali effetti così giovevoli non doverſi attribuire allo Zucchero nella ſola ſua ſpecie, ma allo Zucchero manipolato, e meſcolato con altri Sughi. Ma ſe queſto meſcolamento baſta non ſolamente a' giuſtificarlo, ma ancora a commendarlo per coſa tanto utile, dove per altro s'adopri in maggior quantità, quanto più dovrà ciò verificarſi, dove la quantità è minore, e dove i correttivi ſon più potenti, come appunto accade nella compoſizione della Cioccolata.

XXXII.

XXXII.

Considerazione della Cannella.

MA prima d'internarci su questo particolare, diamo separatamente una breve occhiata al terzo principale ingrediente, che è la Cannella. La Cannella ne' tempi più antichi era una Droga così rara, e così scarsa, che al riferire di autorevoli Scrittori, una libbra di essa arrivò a vendersi mille, e cinquecento Denari. Molto meno era possibile a men facoltosi il provvedersene della migliore, riserbata solo agl' Imperatori, e Gran Principi, come ce l'attesta *Galeno:* dove che a' nostri tempi viene portata in abbondanza dall' America, dall' Indostan, e dalle Filippine, avvegnacchè la più preziosa si raccolga solo da Ceilan; la qual Cannella non si pone oramai in dubbio, come una volta facevasi, che sia una stessa cosa coll' antico Cinnamomo tanto decantato da *Galeno*, e da *Plinio*.

E' noto a ciascuno, essere la Cannella corteccia d'un Albero, il quale è tanto somi-

fomigliante al noftro Lauro, che molti falfamente credettero, effere una fteffa cofa; S' inducevano a così penfare, per fembrare l' altezza della pianta, e la teffitura delle frondi di una medefima forma. E tanto più in quefta opinione fi confermavano, quanto che facevano rifleffione alle picciole Olive, o vogliamo dir Bacche, che, come alcuni anno fcritto, fi producevano dalla fopraddetta Pianta, fimiliffime a quelle del noftro Lauro; tuttochè altri per lo contrario afferifcano, non produrfi da quella frutti di forta alcuna *Gemel.* Gir. del Mondo Tom. III.

Comunque fia, il certo fi è, che quefto Albero à due fcorze: la prima non contafi, ma la feconda, che è l' interiore, dopochè venga da quelli tronchi detratta, e fuffeguentemente efpofta al Sole, da per fe fteffa in lunghi Cannelli ravvolgefi, dal qual effetto anno appunto gl' Italiani prefo il motivo di nominarla Cannella. Spogliato, che ne fia una volta l' Albero, torna di bel nuovo a veftirfene, e dopo tre Anni è in iftato un altra volta di dare al fuo Coltivatore nuovo comodo di guadagnare.

XXXIII.

XXXIII.

Salubrità della Cannella.

QUante, e quali siano le utilità di così fatta Droga, sarebbe cosa superflua di raccontarle: Basti sapere soltanto questa, che generalmente se le attribuisce, quale è il giovar molto contro le morsicature degli Animali velenosi, come sono le Vipere, ed altri Serpi. Insomma appena ritroverassi Autore, che facendo menzione della Cannella, non n'esalti al sommo la sua virtù; se desideriamo un rimedio generale, per risolvere umori contumaci, e fissati, per corroborare le Fibre indebolite, e per impedire Febbri putride, dice il dotto Iunkero *Thesa:* gen. par. 3. 19., eccolo tutto pronto nella Cannella. Testiamo, prosiegue a dire, un numeroso Catalogo di varj morbi, quali sono debolezza di forze, languore di membra, svenimenti, deliquj, o sincopi, paralisie, arresti nelle Viscere, fiato puzzolente, nausee, rutti, diarree, coliche flandenti, oppilazioni, per tutte queste, dice il sopracitato Autore, riesce la Cannella di un efficacia-

ficaciſſimo antidoto. Altre ſue virtù ſono più brevemente riſtrette in queſto diſtico.

Commoda, & urinæ Cinnamomum, & renibus affert,
Lumina clarificat, dira venena fugat.

nè minori ſono gli elogj fatti di eſſa dagli antichi Scrittori, quali potrà ciaſcuno riconoſcere in *Teofraſto*, in *Galeno*, ed in *Plinio*.

XXXIV.

Virtù balsamica della Cannella.

E Con ragione, mentre dalla Cannella noi ben ſappiamo, eſtrarſi un Olio di virtù perfettiſſima, che per la ſua ſomma penetrazione, e fragranza, non a dubitato *l' Hoffmanno* d' annoverarlo tra Balſami più Spiritoſi. E per vero dire, qual coſa, dice il *Boerave*, più attuoſa, e più adattata a conſumare, quaſi innocente fuoco, quelle ridondanze, e vizioſità, che tanto arrecano di nocumento, allorchè ſi laſcino prender poſſeſſo ne' Corpi umani? e ciò applicando, o eſternamente, o preſo ancora per bocca il detto Olio, ſecondo richiedono le

cir-

circostanze, e il bisogno, di chi si medica. Parrebbe esagerazione Rettorica, se si dicesse, che tra le cose prescritte dall'Arte Medica non se ne possa trovare alcuna paragonabile ad un tale Olio per cagione della virtù ristaurativa, che in se contiene. E pure questa appunto è l'espressione del già citato dottissimo *Boerave* Ch. Par. I. pag. 294., il quale aggiunge di più, che della sua Quintessenza basta una sola gocciola mescolata col Vin di Spagna per risvegliare istantaneamente gli Spiriti oppressi, o da improvvise soffocazioni, o da' altri mancamenti, e deliquj.

XXXV.

Considerazione della Vainiglia.

La Vainiglia finalmente è il quarto ingrediente, che seperatamente piacemi d'esaminare, quantunque nella composizione della Cioccolata non così frequentemente si adoperi, potendo ella anche senza di questa riuscire ottima, e salutevole. La Vainiglia altro non è, che un baccello lungo circa mezzo piede, grosso quanto un dito

to mignolo d'un Fanciullino, il qual baccello nelle ſue eſtremità è in due punti di colore più oſcuro; à un ſapore, ed odore aſſai grato, e balſamico, e in ſè racchiude molti minutiſſimi Semi di color nero aſſai però lucidi.

Il ſopraddetto baccello è frutto di una ſpecie di *Volubilis*, la di cui Pianta è alta quattordici, o quindici Piedi, detta dalli Spagnoli *Campeche*, o pur *Vexuoa*. Dopo d'avere queſta ſtriſciato alquanto per Terra, s'inerpica dipoi ſu i vicini Alberi, o Pali, che ivi per avventura ritrovinſi, o veramente ſu per le mura, come appunto ſuccede alle noſtre Ellere. Il ſuo fuſto è rotondo, e nodoſo, come la Canna dello Zucchero da noi deſcritta: è di color verde, e le ſue foglie potrebbero raſſomigliarſi a quelle della Piantagine, ſe non foſſero alquanto più larghe, e polpure: I fiori, che indi ne ſpuntano, compajono ſul principio nericci, divenendo a poco a poco d'un colore tra bruno, e giallo.

Naſce queſta Pianta nel Meſſico, dove s'appella *Flixočtil*, ed il ſuo baccello *Mecaſultil*. Per poterſene valere ne' biſogni, ſi oſſerva queſto: Quando ſia bene maturato;

e

e poi colto, si mette a seccare all'ombra, e, secondo che dice il *Gemelli*, al Sole, ungendosene la superficie con un poco di Olio, o, come racconta il sopracitato *Gemelli*, si bagna con Vino generoso, e tutto ciò, affinchè si renda più managgevole, nè così facilmente si rompa, o si stritoli.

Per distinguerne la miglior qualità; quella si troverà più perfetta, che avrà i baccelli più lunghi, più pesanti, più sostanziosi, e più grossi, e che finalmente spirino più grato odore. Contrassegno poi di questa medesima maggior perfezione sarà la maggior copia di Olio, e di Sale volatile, che per via di Lambicco se n'estrarà.

Dalla Pianta poi della Vainiglia se ne distilla un Liquore particolare, che in se contiene tutte le proprietà de' i più perfetti Balsami naturali. Nè alla balsamica qualità di questo Liquore si può dare eccezione per alzar, che egli fa d'alcune picciole vessichette, allorchè applicato alla cute alcun poco sopra vi si trattenga. E' questo un effetto comune ad altre Droghe, quando elleno siano di calida qualità. Anche il Vino Moscato, come ci avverte il dottissimo *Valisnieri*, quando bagnato ne sia il petto

to di gentile, e delicata Perſona, a fatto talora alzare conſimili veſſichette.

XXXVI.

Virtu' della Vainiglia.

DEl rimanente veggaſi lo ſteſſo *Valiſnieri* ſu queſto punto ne' ſuoi Saggi d'Iſtoria Med. Natural. pag. 471., e quindi ſi comprenderà, quali, e quante ſiano le virtù di queſta preziosiſſima Droga, la quale (ſecondo che egli ne dice) col ſuo Sal volatile, e aſſottiglia gli umori panioſi, e ravviva gli Spiriti, corrobora lo Stomaco, ajuta la traſpirazione, eccita i tardi Mariti, e riſveglia le Femmine a pagare i ſuoi lunari tributi.

XXXVII.

Incredienti ridotti a' composizioni correttivi l' uno dell' altro.

OR ſe ancora molt'Erbe, e molte Radiche, ſe molti Minerali, e molte altre Soſtanze, che per ſe ſteſſe ſarebbero no-

 cive,

cive , e venefiche , con tutto ciò ridotte in composizione vengon per mezzo dell' Arte in tal maniera l'un l'altra a correggersi , che diventano Antidoto contro i più potenti Veleni, come le sostanze del Cacao, dello Zucchero , della Cannella , e della Vainiglia manipolate, che siano insieme, dovran formare con istrana metamorfosi un composto perniciofo , e fatale , se in se medesime non solamente non anno alcuna nocevole qualità , ma tante ne contengono delle balsamiche , come abbian fin quì dimostrato ? Dissi non avere li nostri quattro ingredienti alcuna nocevole qualità , non perchè in se stessi considerati ne siano del tutto innocenti ; ma perchè tuttociò che in questa parte an di contrario , può riputarsi un nulla , se si paragoni con altre Radiche , ed Erbe , delle quali contuttociò, come abbiam di sopra osservato , se ne formano perfettissimi Antidoti ; del rimanente quel poco , che da se solo potrebbono avere di pregiudiziale , vediam brevemente , quanto venga compensato , e corretto dalla scambievole unione , con la quale fra loro s'incorporano.

XXXVIII.

XXXVIII.

Ingredienti della Cioccolata correttivi l'uno dell'altro.

Si ammetta pur dunque nel Cacao quella viscosità, che tanto decantano gli Oppositori, anzi aggiugniamogli quella frigidità, che essi pertinacemente gli negano, e che noi ci lusinghiamo d'aver dimostrata. E che per questo? Quando non fosse, o l'una, o l'altra alcun poco eccedente, sono forse lo Zucchero, la Cannella, e la Vainiglia materie così sprovvedute di Sale, di calore, e di Spirito, che non siano sufficienti a temperare un tal frigido, ed un tal viscido, onde non solo non apporti nocumento veruno, ma rendasi ancora salubre?

E questo appunto fu il savio avvedimento, se pur non vogliamo dirlo naturale istinto, degli Americani. Compresero bene eglino i danni, che dal prendere in bevanda il Cacao pesto, e scusso si potevano ragionevolmente temere: E perciò ben provvidero, che le sue particelle troppo forse oppresse a ragione delle due sopraddette

qualità , e si disciogliessero col salino , che seco porta lo Zucchero , e fossero più pronte al moto per l'impulso comunicato loro dalle particelle spiritose della Cannella , e bisognando ancor della Vainiglia , talchè aggiuntovi il diluente dell' Acqua , sempre più attenuate , e divise , possa ciascheduna più agevolmente insinuarsi a produrre que' salutevoli effetti , che delle loro virtù sono proprj .

Lo Zucchero poi non può spiegarsi, quanto con quel suo amabile glutine opportuno riesca a frenare , e porre in sistema le particelle tra di lor discordanti de' sopraddetti ingredienti , sicchè unitamente penetrino , dove conviene . Nè siavi quì , chi rinnovi contro lo Zucchero le querele della soverchia dolcezza da noi di sopra già confutate . Conciossiachè , oltre le altre ragioni addotte , basterebbe solo osservare la sensazione , che nelle glandolette del palato fa la Cioccolata gelata , per conoscere ad evidenza , quanto sopra il dolce dello Zucchero predomini l'agro , e l'amaro del Cacao , assorbendo quasi ogni forza del dolce , e riducendolo poco men , che insensibile .

Avendo poi noi già ben provato , quale

sia

sia la sua viscosità, e quale ancor dello Zucchero, quanto queste adattate siano a frenare lo Spiritoso, e il calido delle altre due Droghe Cannella, e Vainiglia, non v'è bisogno d'altre ragioni per dimostrarlo.

E posto ciò, se il buon temperamento d'una sostanza composta consiste in questo, che le diverse parti, e di contraria azione, l'una l'altra non si soverchino, o con la quantità respettiva, o con la maggior forza, che traggano dall'attuale costituzione; quanto ben congegnato, converrà dire, che sia quello della Cioccolata, le di cui parti abbiam veduto unirsi così bene fra loro, e formarne, starei per dire, una così armonica Composizione.

XXXIX.

Cioccolata Omogenea al Sangue.

E Così fatte sostanze appunto son quelle, che alla buona nutrizione de' Corpi riescono più confacevoli. Non v'è cosa tanto idonea per tal effetto, quanto l'essere le particelle nutrimenti Omogenee all'individuo, che si ha da nutrire. Or a disco-

prire questa Omogeneità nella Cioccolata rispetto de' Corpi umani, diamo una occhiata passaggiera alla sostanza del nostro Sangue. Con irrigere, che fa questo umore ogni parte membranacea, e carnosa viene ad essere della nutrizione il principale Istromento. Ma vediamo un poco più a minuto col dottissimo *Vansvieten*, come ciò s'eseguisca. S'osservano, dice Egli, nel Sangue alcuni liquidi separati, che a buona ragione posson chiamarsi un fluido glutinoso, ed untuoso, che serve fra gl'altri usi a mantenere più snodati, e disimpegnati gli articoli, affinchè siano più pronti al moto. Inoltre, prosiegue Egli a dire, vi si contiene una specie di mucco naturale, il quale distribuito alle parti più membranacee, come sarebbero il Ventricolo, l'Esofago, l'altre Viscere, e per fino le medesime Vene, serve a loro difesa, invelluttandole, per così dire, o insaponandole, affinchè non soffrino incomodo dall'asprezza, o de' Cibi, non ancora ben triturati, o dagli umori, non per anco bene assottigliati, qualor vi trapassano.

Or ecco come questo glutinoso, e questo muccoso naturale del nostro Sangue venga

ben

ben corrispoſto , come dice l'ingegnoſo *Van-vieten* , dalla Cioccolata al noſtro Sangue mirabilmente Omogenea per ragione di quel glutine , e di quel mucco , che parte dalla natura del Cacao , e parte da quella dello Zucchero ſe gli comunica.

Ma renderebbeſi vana queſta medeſima Omogeneità di particelle , ſe ad inſinuarſi nelle glandulette , e ne' ſanguiferi vaſi minimi avvalorata non foſſe da nna qualche forza motrice , che colà le ſpingneſſe. In queſta forza motrice , come ognun vede , ha gran parte il calore , il quale , come inſegna il tante volte da noi allegato *Hoffanno* con la ſua virtù eſpanſiva , ed elaſtica aprendo i pori , e dall' altro lato sciogliendo il ſugo nutritivo, lo introduce piacevolmente ne' Vaſi minimi.

Or ecco nella Cioccolata parimente il calore , e l'attività, tanto neceſſaria ad inſinuar la ſoſtanza più da ſe ſteſſa infingarda , quale ſenza dubbio è quella del Cacao . Queſto calore , e queſta attività ce la ſomminiſtra in modo particolare la Cannella , e la Vainiglia ancora , quando ancor queſta ſi adopri . Imperciocchè attenuate , e ſublimate , che ſiano le lor particelle per mezzo

 del

del suo Spirito grandemente focoso, più risolutamente s'aprono il passo, per introdurre con se stesse le parti delle altre due Sostanze ne' Vasi Sanguiferi, affine di effettuare con maggior prontezza, e profitto la nutrizione.

X L.

CIOCCOLATA DEL PARI GUSTOSA, E SALUTEVOLE.

SOgliono per lo più le bevande recar qualche danno, quando son gustose al palato, siccome quando meno lo sono, sogliono essere più giovevoli alla salute. Il Vino infatti, l'Acquavite, i Rosolj, ed altri, sono gli antiliquori, che per ogni poco d'eccesso mettono in gran moto il Sangue, e gli umori, come si scorge dalla frequenza, e turgidezza de' polsi. Lo stesso possiam dire d'alcuni Cibi, come per esempio i Latticinj, e i Legumi, i quali sogliono cagionar sonnolenze, debolezze di Stomaco, flatuosità, gravezza, e stanchezza.

Tutto il contrario è della Cioccolata. Questa servendo di bevanda insieme, e di cibo,

cibo, diletta ſenza nuocere, e ſenza diſguſtare reca utile. Ammettendo anzi tutti queſti effetti inſieme di nutrire, di dilettare, e di giovare. Preſa a dovere, queſta è quella bevanda, che non manda fumi, e vapori alla Teſta, non ſconvolge lo Stomaco, non diſturba gli umori, non accende la Sete, ma la mitiga di preſente, e l'impediſce anche in appreſſo.

X L I.

Cioccolata non e' contraria alle Persone pingui.

IO non sò, perchè il Sig. Franceſco *le Fevre* abbia qualificata la Cioccolata per pregiudiziale, ſe non ad ogni genere di Perſone, almeno a quelle, che ſono di pingue corporatura, e a quelle, che menano vita ſedentanea ſenza far moto. Alle prime, penſa Egli, che poſſa nuocere, perchè con l'uſo di tal bevanda reſtano eſpoſte ad una ſoffocazione, ed oppreſſione di Spiriti. Alle ſeconde per il riſchio, che corrono di coagularſi loro il Sangue impedendoſene la circolazione. E come mai temer ſi può di ſoffo-

soffocazione da un composto, in cui v'è tanto di dissolvente, e purgante, e come mai di coagulo, se oltre il dissolvente, tanto vi è di forza motrice mirabilmente proporzionata a tenere gli umori in un perfetto equilibrio?

X L I I.

Cioccolata non e' cagione di morti repentine.

MOlto più prende abbaglio chiunque ha voluto attribuire alla Cioccolata le morti repentine, e le Apoplesie, che a' dì nostri sono così frequenti. E perchè incolpiamo di tali mali, dice il chiarissimo Monsignor *Lancisi*, l'innocentissima Cioccolata? mentre quelli, che per trent'Anni una volta il giorno, e spesso ancora due volte praticarono questa bevanda (tra quali evvi l'Illustrissimo *Piacenti* Medico il più vecchio della Città, ed Io stesso, che per altro cauti siamo creduti) in questo tempo non anno provato alcun danno, e per lo contrario fra quelli, che nommai l'an gustata, molti improvvisamente sono periti.

XLIII.

XLIII.

Cioccolata perchè buona per la nutrizione.

QUanto poi la Cioccolata ſia di miglior condizione di molti altri cibi, ſarà facil coſa il darlo a divedere con queſto concludentiſſimo raziocinio. I cibi più idonei alla nutrizione de' noſtri Corpi quelli comunemente ſono, i quali, o liquidi ſono per ſe ſteſſi, o facilmente dall'umido, e fermento dello Stomaco in fluida ſoſtanza riduconſi, imperocchè è vero, che anche i cibi più groſſi, e più duri ben maſticati, che ſiano, e impaſtati con la ſaliva a forza dell'acido naturale, e calor del Ventricolo ſi liquefanno in fine ancor eſſi, e producono buon Chilo. Ma chi non vede, quanto più faticoſa ne ſia la digeſtione, e quanto per queſta vengano a debilitarſi le forze della natura, e quanto notabile ſia il diſpendio degli Spiriti animali, che vi s'impiegano per effettuarne la Concozione? E quante non rare volte ne accade una non ſò qual rigidezza nell'altre parti abbandonate

nate dal vigor naturale , che in tal congiuntura impiegato si trova a concuocere . E questa appunto è la vera ragione , per la quale agl' Infermi l' uso delle Carni , e del Pane si proibisce , perchè ricercando queste cose , per essere digerite , gran quantità di calore, e di spiriti, trovandosi questi oppressi ne' suddetti Infermi , non sono allora in istato di concorrere a separare la densità , e durezza di così fatte sostanze , per ben macerarle , e per così dire , estrarne il sugo proporzionato all' effetto, che si pretende.

Non avvien questo alla Cioccolata , la quale esente da' suddetti pregiudizj della densità , e durezza senza verun aggravio , come bene ci avverte il *Rajo* , conforta lo Stomaco , promove la concozione de' cibi , mantiene libero il respiro, estingue la Sete, impingua il Corpo ; è diaforetica , è sudorifera , e sollevando alla Testa un piacevole vapore , concilia il sonno, rendendolo quieto e tranquillo ; reca nutrimento , e ristoro , talmente che senz' altra sorta di cibo può mantenere la vita , prendendosi due volte il giorno.

Pare ciò veramente incredibile, nè io intenderei mai di fare nè sopra di me , nè

sopra

ſopra altri una tale ſperienza. Eppure coſa più ſtrana affermaſi dall'*Etmullero*, ed è il dare, che fanno gl'Indiani, e gl'Ingleſi ogni mattina a lor Famigli una ſola Chicchera di Cioccolata; in virtù della quale poſſono queſti continuare ne' loro faticoſi impieghi per una intiera giornata ſenz'altro cibo.

A queſta relazione ſarebbe molto conforme il fatto, che ſi racconta eſſere nel Secolo paſſato accaduto nelle Carceri di Mantova ad un povero diſgraziato, condannato a morirvi d'inedia. Queſti per lo ſpazio di ben quindici giorni, e forſe più, non con altro ſi mantenne, che con due ſole Chicchere di Cioccolata, ſcampando con tal provvedimento una penoſiſſima morte, e prolungando ulteriormente la vita ſua.

XLIV.

Cioccolata utile ad ogni condizione di Perſone.

NE' queſta grande efficacia ſi reſtringe a una determinata qualità di Perſone, ſoggiunge il *Rajo* Hiſt. Pl. 72. Lib. XXIX. pag.

pag. 1672., mentre s'estende questa ad ogni condizione, e ad ogni età, e ogni Sesso. Il *Caldera* nel suo Tribunale Medico Magico alla pag. 106. racconta, che un Bambinello poco prima slattato, quattro intieri Mesi mantennesi col solo bere la Cioccolata, con la sola aggiunta di poco Pane.

Questa virtù nutritiva, corroborativa, e vitale, che abbiamo scoperto in questo mirabile composto, merita, che si condonino certe Iperboli troppo avanzate, di chi intitola la Cioccolata Bevanda eterna, Ruggiada del Cielo, Sudore degl'Astri, Seme vitale, Nettare Divino, e Beveraggio degli Dei *Hierony. Piper.*

X L V.

Cioccolata rimedio universale di tutti i mali.

FIn quì abbiamo riconosciuta la Cioccolata per un ottimo, ed universale nutrimento. Riconosciamola ora per una Panacea generale utile a guarir tutti i mali. Si schierino pur tutti insieme Languori, Debolezze, Indigestioni, Vomiti, Cardial-

gie,

gie, Flati, Coliche, Svenimenti, e Tiſici, Podagre, ed altri ſomiglianti malori, a tutti queſti dal ſopracitato Scrittore ſi aſſeriſce, che poſſa ſervire la Cioccolata di gran rimedio.

Primieramente à ella queſto di proprio, oltre l'utile, che reca da per ſe ſola, di far buona lega, e cooperare con gl'altri rimedj particolari, acciò queſti uſare ſi poſſano con più franchezza. Accade, ciò, dice il chiariſſimo *Haller*, nelle purghe più lunghe, e nojoſe, che vengono a pregiudicare non poco al naturale vigore nel tempo, che i medicamenti operano, diſordine, a cui ſi può ovviare con una giuſta porzione di Cioccolata, mettendoſi così un certo brio nel Sangue, onde non ne naſcano triſtezze, e ſintomi, da' quali in così fatte cure non è così facile andarne eſenti.

XLVI.

Cioccolata buona per i Tisici.

OR per venire al particolare d'alcuni mali da noi ſopra menzionati per li Tiſici, Infetti, e Cronici, è di parere il dot-

dottissimo *Pascoli*, che la Cioccolata sia un rimedio specifico esperimentato con felicissimo riuscimento, ancora quando tali malattie sembravano più disperate. Quindi non dubita egli di preferirlo in tali casi a qualunque sorta di Balsamo, per consolidare le Viscere; e preservarle dalla corruzione, che dalla eccedente acrimonia degli umori, e dal Sangue vien minacciata. Convengono in questo sentimento il *Rajo* Hist. Pl. Lib. XXIX. pag. 1673., l'*Etmullero* 71. Cap. 5. *De Chilos. Læsion.*, & *in Comment. Ludovic. dis.*, il *Venart.* pag. 235., il *Mangeto Bibl. Pharm. med.* Lib. III., e chiunque altro, che della Cioccolata a trattato.

E certamente, giusta il riferire del sopra lodato celebratissimo *Rajo*, questo fu il mezzo principale, con cui da un così fatto malore si preservò il potentissimo Rè delle Spagne. Effetti della sua grave indisposizione erano una gran debolezza di Stomaco, durezza di Ventre, e scadimento di forze. Ogn'altro più squisito rimedio era riuscito vano, e fallace, e dall'altro lato aveva Egli per la Cioccolata un naturale aborrimento, e ne provava piuttosto nausea. Ma finalmente costretto dalla necessità, si ridusse

a guſtarla, ſebben di rado ſu que' principj: Ma ogni giorno più aſſuefacendoviſi, preſe poi a guſtarla ogni giorno in una convenevole quantità; d'allora in poi cominciò a rinvigorirſegli lo Stomaco, a riprender tono la Fibra, a ritornar l'appetito, per modo tale, che poco dopo ſi trovò la Reale Perſona nello ſtato primiero, e in grado di potere operare, come aveva fatto per l'avanti, ſenza patimento, e incomodo di Sanità.

Il perchè ſia la Cioccolata così giovevole a tal ſorta di mali, credo, che ſia l'ottimo, e grande alimento, che porta ſeco, inſinuandoſi, come abbiam detto, con la ſua attuoſa, e pingue ſoſtanza a riparar le parti, che trova ſmunte ammollendole, e rimpinguandole col ſuo farinaceo, e butiroſo loro Omogeneo, e che s'introduce quaſi per ſupplemento al lor difetto.

Il *Valiſnieri* certamente nel ſuo Conſulto quindiceſimo a queſto rimedio ancor eſſo ricorre in certe lunghe, e lente Febbrette, che ſon quelle, che finalmente abbattono la natura, e guaſtano la compleſſione, e riducono il povero paziente ad una inſanabile Tiſicia.

Io però ben quì veggo le difficoltà, che ſi

F poſ-

possono muovere sopra a quanto ò fin quì ragionato: e sono le Ostruzioni, che dicono alcuni, poter provenire dalla crassezza, e viscidità del Cacao, e che venute, ch' elle siano, sono della Tisicia, ed altri mali consimili l'ordinario preambolo.

Ma a questo abbiam di sopra soddisfatto a bastanza, contraponendo alla obbiettata viscidità tante particelle calide, e spiritose, e saline, che la correggono.

XLVII.

Cioccolata accompagnata con altri Rimedj.

MA quando queste non si riputassero sufficienti, non voglio quì tralasciare di riferire diversi compensi, che in varj casi, per rendere questa bevanda più proficua, da alcuni valenti Uomini s' assegnano. V' è dunque, chi consiglia di mescolarvi una determinata quantità di polvere d' Acciajo, quando si possa temere d' Ostruzione. E per chi patisse frigidezza ed Ostruzione di Fegato,

to, preſcrive il *Colmenero*, che ſi dia la Cioccolata diſtemperata in Acqua di Rabarbaro.

Il *Valiſnieri* nel Conſulto decimoquinto ſopracitato ad un Giovane travagliato da lenta Febbre perſuade a prenderla meſcolata con della China China, e quando ciò non riuſciſſe comodo, vuol, che ſi prenda prima la Cioccolata, e poi la China China in pillole. Il *Vereien* finalmente ed il *Paſcoli* inſegnano, che ad uno, che propende al mal ſottile, ſarà di maggior giovamento la Cioccolata, quando ſia accompagnata da una tazza di Latte, ovvero di ſemplice Acqua tiepida: E queſta ſeconda maniera ò veduto io praticarſi da un Gentiluomo Napolitano con ſuo grande utile. Aſſalito prima da una perniciosiſſima malattia, s'era ridotto a tal nauſea d'ogni cibo ancora più delicato, che neppur un ſemplice brodo potea comportare il ſuo Stomaco, ſenza provarne grande ſdegno: Cauſalmente una mattina s'invogliò di bevere la Cioccolata, e queſta ſola finalmente inteſe confargliſi in quel ſuo deplorabile ſtato d'una invincibile inappetenza. Queſto fu il rimedio d'ogni ſuo male, ricuperando per mezzo di eſſo il ſuo primiero grado di robuſtezza, e mante-

nendolo, con continuarne l'uso ogni giorno, senza del quale non lascia risentirne un considerabile deterioramento.

XLVIII.

Virtu' della Cioccolata Antiscorbutica.

PEr questa istessa proprietà, ch' è nella Cioccolata, di sbarazzare le prime vie, ammorbidire col suo untuoso le Fibre, e dolcificare gli umori, non potrà negarglisi la virtù Antiscorbutica, come infatti non gliela negano *l Etmul. in Comment. Lud. Dissert. I. Parim.*, il *Veinart.* pag. 23., e 51.

XLIX.

Virtu' di essa contro altri mali.

PEr somiglianti cagioni l'approvano ne' dolori Colici cagionati da umori acri, e biliosi, il *Mangeto* Lib. III. Bibl. *Phil. Med.*, e negli umori malinconici *l' Hoffemanno* in un Consulto *De effectu melancol.* Sect. I. Cas.

Caſ. 24. pag. 183. ; e l'iſteſſo nella *Diſſert. Phiſ. Med. IX. de Balſami* la dà per univerſale rimedio a tutti i ſeguenti mali. Debolezza di Nervi, di Memoria, e di Senſi, Afonia, Emiplexia, Anorexia, Nauſea di Cibo, Vomito, Scioglimento di Corpo, Tormini, Flatuoſità, Languore di Membra, Deliquj, e in ſomma a tutti i mali provenienti da frigidità, come ſono Diſtillazioni, Catarri, Toſſi, Gravezza di Teſta, Gonorrea, Aſma, e più altri, per rimediare a' quali v'è biſogno di corroborativi, e confortanti.

L.

Cioccolata Antidoto contro i Veleni.

DIrò coſa più ſtrana, e che ſembrerà del tutto incredibile, apportandone però un qualche autentico documento conforme il mio ſolito, ed è, l'eſſere la Cioccolata un potente Aleſſifarmaco contro i Veleni, coſa per avventura non da molti avvertita. E ſebbene ciò ſi poſſa convincere per cagione della ſua virtù balſamica,

di cui abbiam già parlato ; meglio sarà addurne l'esperienza, e l'osservazione del virtuoso Federigo Ferdinando *Hemer* da Wartemberb. Med. Sept. Vol. II. pag. 376. , addotta ancora dal *Boneto* Lib. VI. *De affect. extr. sect. 7. de Antidot. observ.* 38. Racconta dunque il sopracitato Scrittore , che una Nobile Donzella adoprò per isbaglio polvere di Ghin. invece di Zucchero, per condire Fravole fresche , dodici Persone mangiarono delle dette Fravole ; ma cinque di queste bevvero ancora la Cioccolata. Appena passata un ora, tutti furono sorpresi dal vomito , da tormini , da gonfiamento di Corpo, da dolor di Ventricolo , e da deliquj . Quelli , che bevuta avevano la Cioccolata , dopo lo spazio d'una , o due ore finiron di travagliare, nè più patirono verun disturbo : Non così però gl'altri , a' i quali i suddetti sconvolgimenti , ed ambasce continuarono quattro , o cinque giorni , fintanto che postosi mano ad altri generi di rimedj , e d'antidoti , affatto si liberarono . Dal che il sopracitato *Hemer* ne deduce questa molto probabile conseguenza : avere la Cioccolata una virtù Alessifarmaca , e contraria alli Veleni , come chiaramente raccogliesi da

que-

queſto fatto, nullameno, che dagl' ingredienti balſamici, che la compongono.

L I.

Accompagnamento d' alcuni rimedj con la Cioccolata per guarire alcuni mali.

ABbiam di ſopra avvertita la pratica d' alcuni Medici, che è di unire la Cioccolata con alcuni altri rimedj particolari per curar l' Etiſia. Alcune altre avvertenze piacemi quì di ſoggiugnere, con le quali ſimili combinazioni ſi preſcrivono a guarir altri mali.

Contro lo Scorbuto a cagione d' eſempio il *Veinart* pag. 235. vuol, che ſi congiunga col Latte: Altri permettono il Latte, ma con altrettanto di Acqua, oppure con uno, o due roſſi d' Ovo, così il *Coccejo*, ed il *Rajo*. V' è ancora, chi la vorrebbe preſa col Vino, e fra queſti *l' Etmuller.* Tom. I. Cap. 5. *De Chiloſ. Læſ.* pag. 103.; Nell' Apopleſia la mette il *Boneto* Tom. I. Lib. II. de Apopl. pag. 859. Cap. 31. con la ſeguente Ricetta. *Paretur potus Cocolatæ ad hunc* mo-

modum. ℞. *Pul. rad. Peon. maj. cran. hum pp. una dram. femif. fpec. diambr. fcrup. num f. Pulv. cujus &c.*

Finalmente conclude il *Rajo*, che i Medici a' varie forti di malattie prefcrivono la Cioccolata, ma con mefcolarvi altri rimedj proporzionati, per ottenere l'effetto, che fi pretende. Ne' giorni canicolari è di parere il citato *Rajo*, che con Acqua d'Indivia bevafi ancor da' Sani, per la virtù refrigerante di queft'erbaggio, tanto opportuna per gli eccesfivi calori, che in una tale ftagione fi fan fentire.

LII.

Cioccolata stimata contraria in alcune malattie.

Al fentimento di quefti celebratisfimi Profesfori non del tutto par fi conformi quello del *Konig. Regn. vegetab.* Tom. II. Concede egli liberamente alla Cioccolata tre proprietà, che fono, esfer ella un compofto Stomatico, e Afrodifiaco: ma la dà per contraria a' Tifici, e agl' Ipocondriaci, ftante il chiudere che fa con la fua vifcidità i mea-

meati, cagionare Atonia nelle prime vie, e rilaſſar troppo il Ventre, coſa in queſta ſorta di malattie perniciofe, e fatali, confermando il tutto coll'eſempio di *Guglielmo* Rè della Gran Brettagna, il quale, corſe opinione, che accelerata ſi foſſe la morte coll'uſo di tal bevanda.

L I I I.

Ragioni in contrario.

QUanto alle ragioni intrinſeche ſopraddette, per le quali ſi vuol dannoſa agl' Ipocondrici, e a' Tiſici, baſta il contraporre quanto abbiamo di ſopra notato, per comprendere il peſo, che abbiamo, e per conſeguenza il conto, che deve farſene. Intorno poi al fatto del Rè *Guglielmo*, diverſamente la coſa raccontaſi dagli altri Storici. Riferiſcono eſſi, che dopo d'eſſerſi Egli nella Caccia per una caduta di Cavallo ſtorta una Gamba, non potè mai più in Sanità ritornare, ma che conſumato a poco a poco da una lenta Febbre, finì di vivere. Suppoſti tali diſturbi d'umori, ed impreſſioni veementi, che ſogliono cagionarſi da' ſomi-

miglianti improvvisi accidenti, aggiuntovi il patimento, che si ha da soffrir nella Cura, non è cosa nuova, che vada in fine a perire il paziente, senza che debbasi nella Cioccolata rifondere la cagione del suo morire.

L I V.

Abuso della Cioccolata dannoso.

AL più, se vogliamo ammettere qualche disordine, non si apponga giammai questo alla Cioccolata in se stessa, ma bensì all'abuso, che da taluno se ne fa per diletto, e per gola.

Non è dunque l'uso della Cioccolata, che pregiudichi alla salute, ma l'abuso di essa, e in questo senso devesi verisimilmente prendere il parere del *Konig*. Ma in ciò seguita la Cioccolata lo stile degli altri Cibi, anche ottimi, che non rade volte riescono pessimi per la quantità eccedente, in cui si prendono. Lasciamo poi stare alcune circostanze particolari, per le quali un composto, che al comune è salubre, ad un individuo singolare vien fatale. Qual cosa

più

più innocente del Latte, alimento unico, che nel venir Noi al Mondo la natura provvida ci somminiſtra? È pure ancor queſto, dice il celebratiſſimo *Hoffmanno*, non pure alle Perſone adulte, ma anco a' Bambini medeſimi per alcune particolari circoſtanze divien veleno.

L V.

Uso della Cioccolata qual debba essere.

SUppoſto quel che abbiamo detto ſinora, potrebbe farmiſi iſtanza da alcuno, qual potrebbe eſſer la regola, e la miſura, perchè l'uſo della Cioccolata non degeneraſſe in abuſo? Riſponde ad un tal queſito il dottiſſimo citato *Hoffmanno* così ſcrivendo = *Quinque, vel ſex unciæ manè tutiſſimè ſorbentur omni ferè Anni tempore* = Una mattonella di mezza libbra per ogni mattina ſembrami doſe troppo eccedente, oltre al riſentirſene molto l'Economia di chi non poteſſe reggere a tanta ſpeſa. Onde queſte cinque, o ſei oncie piacemi, che s'intendano in liquido, e non in ſolido, ſicchè in tutto peſino

fino cinque , o sei oncie la Cioccolata , insieme con l'Acqua , in cui si distempera.

Molto meno scrupoloso trovo l' insigne Professore Tommaso *Gage* riferito dal *Magneto Bibl. Phar. Med.* Lib. XXX. , il quale attesta di se medesimo, d'avere per lo spazio d'Anni dodici continuamente usata questa bevanda più volte il giorno : la mattina a buon ora una Chicchera , un altra due , o tre ore prima del pranzo , una, o due altre dopo del mezzogiorno ; E di più quando voleva la sera più lungamente applicare , in tal caso un' altra ne prendeva quattro o cinque ore prima di mezza notte. Che se mai avesse trascurato di ciò fare , immantinente sentivasi travagliato da debolezza di Stomaco , ed oppressione di Cuore , e con questa pratica , dice egli , d'essersi mantenuto tutto quel tempo in buona salute, senza essere mai sorpreso da' Febbre , o aver patito alcuna mala affezione.

Se però riuscì felicemente a questo valent' Uomo l'uso della Cioccolata così frequente, buon prò gli faccia. Io non lo darò giammai per esempio imitabile , tenendomi sempre a quel volgato Assioma del *ne quid nimis*. Per quanto sia giovevole qualsivoglia alimen-

mento, o riſtoro, o rimedio, laſcerà preſto d'eſſerlo, ogni qual volta intorno ad eſſo s'ecceda o nella quantità, o nell'uſo. E a queſto propoſito piacemi di riferire l'oſſervazione del ſopranominato *Mangeto* fatta ſopra il Cadavero d'un ſolenne bevitore di Cioccolata *Bibl. Phar. Med.* Lib. V., a cui nella Ciſtifellea furono trovati almen venti Calcoli, originati per comun parere de' Periti, dall'eceſſo uſato nel bevere la Cioccolata. Non è però, che per queſto ne diſapprovi egli l'uſo, anzichè dice, che con un tal fatto maggiormente ſe ne conferma l'utilità. Concioſſiachè il detrimento, che porta una coſa al Corpo, quando queſto ſi trova in un tale ſtato, prova altresì il giovamento, che a lui reca, quando ſi trova nello ſtato contrario. Così ſe la Cioccolata preſa con qualche eceſſo ſarà dannoſa, a chi abbonda d'umori craſſi, e di viſcidi, converrà riconoſcerſi molto proficua a chi à il Sangue troppo fluido, e acrimonioſo, rendendoſi con eſſa più conſiſtente, e in conſeguenza più rintuzzato, affin di non cagionare all'individuo effetti sì pernicioſi.

LVI.

L V I.

Eccezioni delle regole già date.

TUtti gli encomj, che della Cioccolata finora abbiam fatti, non tolgono dalle nostre regole universali ogni eccezione. Certo si è, che niuno di sana mente potrà giammai approvare la Cioccolata nelle Febbri ardenti, perchè questo sarebbe un aggiungere fuoco a fuoco, e riscaldar sempre più, quando v'è maggior bisogno di refrigerio, come ci avverte il *Pascoli* nel luogo sopra citato Lib. II. Sec. 14. Cap. 4.

Nè minor pregiudizio potrebbe, secondo il *Magneto* Lib. III. *Phil. Med.*, arrecare, a chi patisse di Colica, originata da una pituità vitrigna, appiccata alle pareti degl' intestini, quantunque il sopraddetto Scrittore non la disapprovi, quando tali dolori nascessero da umori sottili acrimoniosi, e biliosi, tenendo egli per fermo, che con alcune prese di Cioccolata potrebbero mitigarsi.

LVII.

L V I I.

Ore da prendere la Cioccolata.

Circa le ore da prendere tal bevanda, penſo, che dagli Americani abbiano imparato gli Europei, ch' è di far ciò la mattina a buon ora poco dopo, che ſi ſon riſvegliati. A' la noſtra bevanda queſto di proprio il non inquietar punto lo Stomaco, preſa ancor a digiuno; tutto il contrario della maggior parte degli altri liquidi, i quali ſogliono cauſare ſconvolgimento, e dolori, ſe non ſia preceduta qualche ſorta di cibo, a far loro la Strada, perchè ſiano ben ricevuti. Certamente, che la Cioccolata bevuta in tal tempo, maſſimamente ſe vi s'intinga qualche leggier biſcottino, ritorna al Corpo le forze, delle quali s'è fatto nella digeſtione, e nel ſonno qualche diſcapito, conforta mirabilmente lo Stomaco, e lo premuniſce dagli effluvj peſtilenziali di qualche mal contagioſo, e viene ad eſſere contro dell'Aria cattiva, come un antidoto. Con la ſua untuoſità poi, e pinguedine lubrica il Corpo, ſciogliendo le

mate-

materie più crasse, e le flemme, che si siano fermate nell'Esofago nel decorso della notte, toglie l'amarezza del palato proveniente da' vapori sollevatisi nel farsi la digestione, mitiga le Tossi, scioglie i Catarri, e giusta le complessioni diverse, a chi reca un utile, a chi un altro.

Vi sono di quelli, che per ajutare meglio la digestione, dopo d'avere presa una volta la Cioccolata di buon mattino, la ripetono, dopo di aver pranzato, e a questi tali reca non poco ajuto a meglio concuocere il Cibo. Ma in ciò non si può dare una regola generale, che convenga ad ognuno, dovendosi il tutto misurare con le varie disposizioni de' Corpi a giudizio di que' Professori, e Periti, nelle mani de' quali le Persone particolari rimettono il governo di se medesimi.

IL FINE.

IN-

INDICE

Delle materie contenute in questo Libro.

Punto I.

XXXI.

XLVII.

Fine dell' Indice delle Materie.

Don Filippo Doni
Tit.o di S. Maurizio
Li 13 Luglio 1777.